

附件 1：成果总结

“线上-线下”活课堂，“岗课赛证”全融通 ——《酒水服务与管理》高职课程教学改革与实践成果总结

《酒水服务与管理》是南海开放大学（广东理工职业学院南海校区）工商学部酒店管理与数字化运营的专业必修课。为适应新时代高等职业教育发展和酒店行业酒水服务岗位的人力资源需求，落实国家教育部门三教改革、岗课赛证融通等教育工作指导文件精神，《酒水服务与管理》进行了多年的积极探索和实践，逐步建立起坚持以学生为中心，运用“线上-线下”混合式教学模式，以信息化技术赋能教学，持续探索并逐步形成适合本校专业学生发展且紧贴行业人才培养需求的“岗课赛证”融通课程范式。

一、《酒水服务与管理》教学教改时代背景

2021 年，习近平总书记对职业教育工作作出重要指示强调，“增强职业教育适应性”。高职院校全面开展教师、教材、教法“三教”改革实践探索，是新时代增强职业教育适应性的重要措施。在同年的职业教育活动周中，教育部强调推广“岗课赛证”融合，提升职业教育影响力；同年，中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》进一步指出，要完善“岗课赛证”综合育人机制。而职业教育的人才培养最终落实体现在课程教学实践中，“三教”改革与“岗课赛证”融通势在必行。

二、《酒水服务与管理》课程设立及开课情况

《酒水服务与管理》为南海开放大学（广东理工职业学院南海校区）工商学部酒店管理与数字化运营专业的高职必修课程，面向大学二年级学生，开课时间为每个学年第二学期。在大学一年级已学习的《餐饮服务与管理》《茶艺》等专业理论与实践的前提下，以更专业、精准的角度，向学生全面介绍国内外酒水文化、各类酒水知识以及服务方式，旨在让学生熟悉并掌握主要酒水理论知识及

简易实用服务技能的同时，开拓其职业视界，提高职业素养与品味，并引导学生发掘专业学习兴趣点，为职业发展和规划奠定重要的基础。

《酒水服务与管理》课程自开课以来，已有逾千人次完成修读。课程自 2019 年起逐步进行教学改革与实践，成功完成课程学习并通过考核班级共 9 个班级，学生人数共 359 人（表 1）。2023-2024 学年第二学期将有三个班级学生（共 145 人）修读本课程（表 1）。

开课时间	班级	学生班级人数	参课总人数
2020-2021 学年第二学期	2019 级酒店管理(1)班	47 人	93 人
	2019 级酒店管理(2)班	46 人	
2021-2022 学年第二学期	2020 级酒店管理(1)班	44 人	145 人
	2020 级酒店管理(2)班	42 人	
	2021 级酒店管理与数字化运营(2)班(三二分段)	22 人	
	2021 级酒店管理与数字化运营(3)班(三二分段)	37 人	
2022-2023 学年第二学期	2021 级酒店管理与数字化运营(1)班、	42 人	121 人
	2022 级酒店管理与数字化运营(2)班(三二分段)	42 人	
	2022 级酒店管理与数字化运营(3)班(三二分段)	37 人	
2023-2024 学年第二学期	2022 级酒店管理与数字化运营(1)班	57 人	142 人
	2023 级酒店管理与数字化运营(2)班(三二分段)	40 人	
	2023 级酒店管理与数字化运营(3)班(三二分段)	45 人	

表 1: 《酒水服务与管理》课程学生修读情况表

三、《酒水服务与管理》课程师资情况

根据教育部等四部门印发的《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》中提出，实施职业院校教师素质提高计划，高职院校实施“三教”改革，必须打造高水平结构化教师教学创新团队，形成技艺精湛、专兼结合的高素质“双师型”教师队伍。

通过近几年实践，《酒水服务与管理》课程师资现主要以“1主+N顾问”运行。

1、“1主”：“1主”为1名校内主讲教师（课程负责人）。课程负责人兼主讲丁颖老师为校内双师型教师，英国谢菲尔德哈兰姆大学国际酒店管理硕士研究生学历，现为广东省佛山市南海区职业教育专业委员会和中心教研组旅游服务专业指导委员会委员。在原有的酒店工作经验基础上，多年来一直坚持在相关行业岗位学习，其不断丰富专业知识和专业技能，为本课程的教学教改和实践提供重要支持。近年来，其获得了多项国内外行业职业资格认证，包括高级调酒师（广东省人力资源保障局）、ISG（美国侍酒师协会）侍酒师初级认证、WSET（英国葡萄酒与烈酒教育基金会）品酒师二级认证、法国CAFA（法国伽法葡萄酒与烈酒学院）品酒师三级认证。同时，还获得中国饭店协会1+X证书制度餐饮运行职业技能证书考评员（中级）、培训教师（中级）；1+X证书制度酒店运营职业技能证书培训教师（中级）。





图 1：“双师型”课程负责人兼主讲教师部分职业资格证书

2、“N 顾问”：“N 顾问”为依托校企合作项目、竞赛平台邀请行业职业经理、专家为课程教改提供顾问和意见指导。例如，通过与佛山希尔顿酒店、索菲特酒店、保利洲际酒店等校企合作项目平台，带领课程修读学生进行酒店餐饮部门参观、岗位见习实习。每一年由马哥孛罗酒店冠名的“马哥孛罗杯”西餐服务校内技能竞赛中，酒店相关部门的经理或总监为参赛同学酒水技能进行指导和点评。在省级专业技能竞赛中，还邀请行业专家为学生提供专业的酒水知识和技能辅导。在整个教改过程中，行业经理、专家也会就相关课程体系构建、内容、教法、学生岗位实习等给予主讲教师积极的指导（图 2、图 3）。



图 2：课程负责人丁颖老师与希尔顿酒店管理公共实训中心人力资源总监黄琦女士、优秀校友人力资源主管陈雪虹商讨如何利用公共实训中心平台开展课程教改深度合作。



图 3：广州适度味觉国际贸易有限公司创始人、法国 CAFA 葡萄酒烈酒学院广东分校校长、虫拜酒评人何锋先生学生提供葡萄酒品鉴指导。

四、《酒水服务与管理》课程体系构建成果

高等职业教育专业课程是为培养高素质技术技能人才，为行业持续提供适应行业职业发展的人力资源，为学生提供未来职业发展支持。因此，《酒水服务与管理》课程设计从行业趋势和需求为起点，从职业源头开始，关注课程知识与技能如何与当下职业岗位的工作内容与要求进行真正的对接，从教学理念到教学实践，“跟着职业走”由始至终贯穿于其中。

从 2019 年起，《酒水服务与管理》课程更侧重教学如何“跟着职业走”，根据国家《中华人民共和国职业分类大典（2022 年版）》与酒店管理与数字化运营专业学生未来就业职业相关的有住宿服务人员、餐饮服务人员以及其他住宿和餐饮服务人员等职业分类（表 2），精准对应侍酒师（4-03-02-12）、调酒师（4-03-02-09）、咖啡师（4-03-02-08）三个职业要求，借鉴国内外行业职业资格权威认证机构（如 WSET 英国葡萄酒与烈酒教育基金会、ISG 美国侍酒师协会、SCA 国际咖啡协会等）的课程结构和内容，结合行业企业调研，逐步建立起愈加完善的、适合本校本专业学生学情和职业发展、行业人才需求的课程结构和内容（图 3）。

		4-02-07-10 国际快递业务员	
		4-02-07-11 快递站点管理师	
	4-02-99 其他交通运输、仓储物流和邮政业服务人员		
4-03 住宿和餐饮服务人员	4-03-01 住宿服务人员	4-03-01-01 前厅服务员	4-03-01-01-001 宾客行李员
		4-03-01-02 客房服务员	
		4-03-01-03 旅店服务员	
	4-03-02 餐饮服务人员	4-03-02-01 中式烹调师	4-03-02-01-001 药膳制作师
			4-03-02-01-002 火锅料理师
		4-03-02-02 中式面点师	
		4-03-02-03 西式烹调师	
		4-03-02-04 西式面点师	
		4-03-02-05 餐厅服务员	
		4-03-02-06 营养配餐员	
		4-03-02-07 茶艺师	
		4-03-02-08 咖啡师	
		4-03-02-09 调酒师	
		4-03-02-10 调饮师	
		4-03-02-11 食品安全管理师	4-03-02-11-001 冷链食品安全管理师
		4-03-02-12 侍酒师	
		4-03-02-13 宴会定制服务员	
	4-03-99 其他住宿和餐饮服务人员		

表 2：《中华人民共和国职业分类大典（2022 年版）》表格截选

《酒水服务与管理》课程结构由“三大模块十七个项目”组成（图 4），每个模块的教学内容设计融合了行业发展最新内容，对标中国饭店协会餐饮管理运行“1+X”认证考核指标、广东省及全国技能大赛相关标准，同时以爱岗敬业、刻苦奋斗、诚实守信、安全生产、环保卫生、惜粮健康、沟通协作、艺术审美、创新创业等思政元素穿针引线，从职业、岗位认知，到理论知识学习，再到实训技能强化，最后实现综合职业素养的提升。

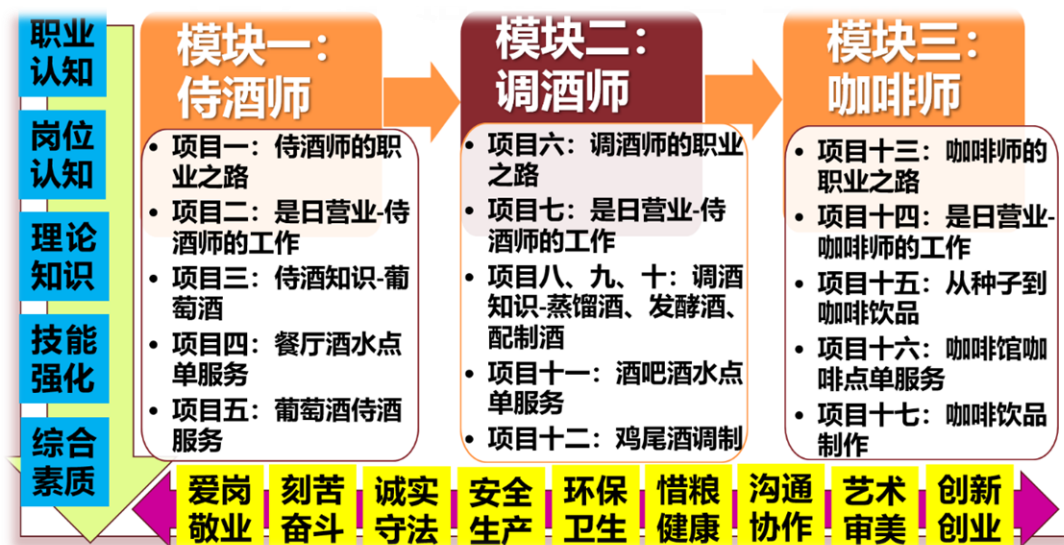


图 4：《酒水服务与管理》课程结构与内容设计

五、“线上-线下”混合式教学模式建设成果

教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》中提出，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。教法是高职院校“三教”改革的路径，教师、教材改革最终需要通过变革教学方法和学生学习评价方式来实现。

《酒水服务与管理》采用“线上-线下”混合式教学模式，活化传统课堂，经过几年来的教学实践，在最大程度上，打破生生互动、师生互动的壁垒，形成持续、有效的教学实施、反馈与改进完善。收获显著的良好教学成效。

1、线上资源提前建，线上互动不间断。

《酒水服务与管理》课程教学充分运用智慧职教-职教云（对接国家职业教育智慧教育平台），自建丰富的校内 SPOC 课程资源，包括学习课件共享、作业布置、线上讨论主题等。学生通过微信小程序、App 或电脑终端实现随时随地预习、复习以及学习进度自我监测、学习评价、课堂评价等。

以 2021 级酒店管理与数字化运营（1）班的线上课程学习情况为例，该班学生只需要使用自己手机，即可实现线上课件的学习、作业测验、主题讨论等学习任务，并且与同学、老师进行线上互动。而课程主讲教师后台端可以实时掌握到该班同学的线上学习进度、作业测验结果分析，有助于根据该班同学每个阶段的学情变化，及时调整教学内容、进度或教学方法（图 5）。

学生的学习记录 ① 点击表格中的学生姓名，可以查看详细学习进度

姓名 用户名 搜索

姓名	用户名	学习进度	学习详情	学习时长
丘林燕	sqmyye	100%	资源进度: 39/39 活动进度: 0/0	05:44:32
付永涛	TAOHUANUO	100%	资源进度: 39/39 活动进度: 0/0	03:39:10
代静静	177****1668	100%	资源进度: 39/39 活动进度: 0/0	07:02:26
余晓明	xy200266	74%	资源进度: 29/39 活动进度: 0/0	05:04:18
侯誉恒	168168_lcv646	49%	资源进度: 19/39 活动进度: 0/0	03:05:24
冯梓琪	fff0415	100%	资源进度: 39/39 活动进度: 0/0	03:05:01
刘樱芝	L0241	92%	资源进度: 36/39 活动进度: 0/0	03:11:07
区梓琪	20210880245	28%	资源进度: 11/39 活动进度: 0/0	04:08:48
吴心雨	20210880452	5%	资源进度: 2/39 活动进度: 0/0	03:09:10
吴晓玲	Lilghost123	87%	资源进度: 34/39 活动进度: 0/0	06:40:32

首页 上一页 1 2 3 4 5 下一页 尾页 共42条 1 翻页 每页 10 条

导出成绩或学习记录



图 5：21 酒店管理与数字化运营（1）班部分学生学习记录

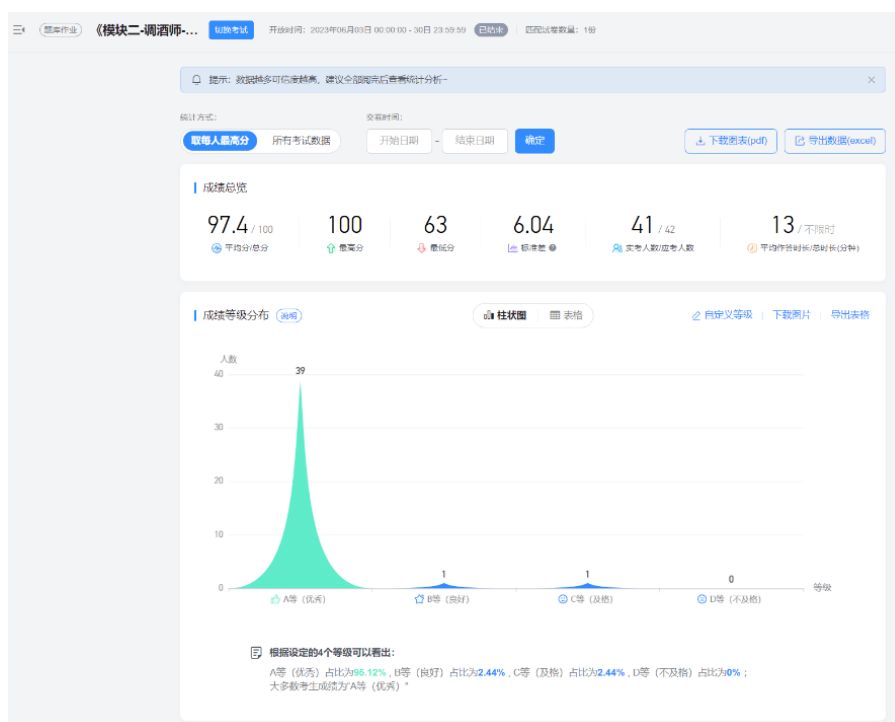


图 6：题库作业分析

2、线上资源延线下，现场教学多样化。

线上的课程资源和互动版块可延展至线下课堂，灵活运用其投屏功能，实现各类教学互动，实现现场教学的多样化，例如面对面讨论、小组PK、随堂小测等。每一堂课由“课前”“课中”和“课后”组成。“课前”帮助学生明晰下一节课学习的内容，提前做好预习。“课中”主要包含参与线下课堂时需要完成的学习任务，每堂课从电子签到开始，学生可以通过手机App的课堂功能，参与课

堂发布的课件学习、资料阅读、提问、讨论、小测等学习任务。“课后”除了主讲教师布置作业、引导学生完成知识巩固复习外，还可以及时收到学生现场的课堂评价反馈，包括评级和意见建议，以便于及时掌握学生的最新学情。

六、有效教学模式下实现“岗课赛证”融通

通过中国饭店协会餐饮管理运行“1+X”职业技能考证、“马哥孛罗酒店杯”西餐服务竞赛（校内企业冠名技能竞赛）以及广东省职业院校餐厅服务赛项（校外高职学生专业技能竞赛），以证、赛促教促学，让本课程建设在多次实战中实现持续的内涵提升。

1、“岗课证”融通效果显著。学生运用课程所学，通过中国饭店协会餐饮管理运行“1+X”职业技能考证考试，不断提升考证通过率。

2、“岗课赛”互促内涵提升。学生修读课程后积极参加每年“马哥孛罗酒店杯”西餐服务竞赛（校内企业冠名技能竞赛）来检验自己掌握的行业岗位本领。其中更有成绩优秀突出的学生代表学校参加广东省职业院校餐厅服务赛项（校外高职学生专业技能竞赛），荣获2020年省赛三等奖、2021年省赛二等奖以及2022年省赛一等奖，竞赛成绩逐年不断突破。

七、课程教学获好评，成果示范渐推广

1、课程教学收获好评。通过教改实践，“线上-线下”混合式教学下“岗课赛证”融通《酒水服务与管理》课程深受学生喜爱和好评。不少学生表示，灵活的课堂教学模式和教学方法，令课堂生动有趣，真正做到了“以学生为中心”，了解学生学习需求、实现学生学习成效（图8）。

序号	评价星级	评价内容	课程
1	★★★★★	很哇塞	项目八调酒知识-鸡尾酒
2	★★★★★	课堂有趣	项目八调酒知识-鸡尾酒
3	★★★★★		项目八调酒知识-鸡尾酒
4	★★★★★	有趣	项目五葡萄酒职业之路及项目六是日 营业-葡萄酒师的一天
5	★★★★★	课堂有趣	项目五葡萄酒职业之路及项目六是日 营业-葡萄酒师的一天
6	★★★★★		项目五葡萄酒职业之路及项目六是日 营业-葡萄酒师的一天
7	★★★★★	有趣	项目十葡萄酒-鸡尾酒调制
8	★★★★★	课堂有趣	项目十葡萄酒-鸡尾酒调制
9	★★★★★	老师上课认真，讲课生动形象，理...	项目十葡萄酒-鸡尾酒调制
10	★★★★★		项目十葡萄酒-鸡尾酒调制



图 8：部分课堂评价网页截图

2、课程思政示范推广。基于“岗课赛证”职业素养和综合能力培育成果显著，2022年至2023年，《“点到”为止，快乐不止——餐厅酒水点单服务》课程思政示范课堂研究立项并结项。与此同时，《酒水服务与管理》课程教学案例《适度饮酒，合理消费——酒水点单服务》荣获广东理工职业学院“人人参与课程思政教学案例”二等奖；获奖案例入选《广东理工职业学院课程思政教学优秀案例汇编》并进行校内推广。

3、职教周示范推广。课程主讲丁颖老师在2020年南海区职业教育活动周“教学开放日”系列活动中，承担区级公开示范课《酒水服务与管理-手冲咖啡制作》；2023年带领课程学习优秀学生，参加区级职业教育活动周“教学开放日”的咖啡、调酒技能展演。